



QUINTA VALE D. MARIA

Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Branco 2024

Produtor Aveleda SA

Região Douro | **Denominação de Origem** Douro DOC | **País de Origem** Portugal | **Solo** Xisto

Colheita 2024 | **Castas** *Field Blend* de vinhas velhas, Rabigato, Arinto e Códega

Graduação Alcoólica 12,5% vol. | **Açúcar Total** <2 g/l | **Acidez Total** 6,50 g/l | **pH** 2,90 a 3,50

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana | **Wine Consultant** Valérie Lavigne

Data de Engarrafamento Junho 2025

Vindima 2024

No Douro, o inverno apresentou temperaturas amenas e precipitação suficiente para repor reservas hídricas. O ciclo vegetativo decorreu sem stress hídrico significativo devido a condições frescas e chuvas regulares até abril, enquanto o verão, seco mas sem temperaturas excessivas (com exceção de dois dias a 42°C), favoreceu uma maturação equilibrada. A vindima decorreu de 22 de agosto a 11 de outubro, destacando-se pela frescura e por uma duração excecionalmente longa, algo inédito na última década, enquanto a chuva de setembro atrasou a colheita de algumas castas tardias. Os vinhos de 2024 destacam-se pela frescura, taninos aveludados, volume superior ao ano anterior e um perfil aromático e elegante, mantendo a personalidade única de cada.

Origem das uvas

Selecionámos vinhas nas cotas mais altas da região do Douro Superior, próximas de riachos. Composta por um field blend de vinhas velhas, com Rabigato e Arinto adicionados para garantir frescura, o **Vale D. Maria Vinha do Sabor Branco** revela uma elegância memorável. Proveniente de solos ricos e férteis, com boa exposição solar e protegidas do calor, as vinhas garantem produções controladas. Este vinho expressa amplamente a complexidade e frescura do Douro.

Vinificação e Envelhecimento

Após uma cuidada seleção no tapete de escolha, as uvas são desengaçadas e ligeiramente esmagadas. A prensagem é realizada de forma delicada, em prensa pneumática. O mosto é depois decantado em cubas de aço inoxidável durante 24 horas a 10°C. Segue-se a fermentação, a temperaturas controladas, nestas mesmas cubas e em barricas de carvalho francês, minuciosamente selecionadas para este vinho. O vinho estagia depois durante 8 meses nas barricas, com *bâtonnage* semanal.

Notas de Prova

Cor Cristalina e de tonalidade cítrica.

Aroma Elegante, combinando mineralidade distinta e notas cítricas vibrantes com um toque subtil de madeira.

Sabor Destaca-se pela sua elegância, com uma textura densa e bem estruturada, revelando frutas cítricas e uma mineralidade marcante. Final longo, refrescante e harmonioso, com grande persistência.

Distinções

Colheita 2023

- 91 Pontos | JAMES SUCKLING

- 90 Pontos | GUIA COPO & ALMA 2026

Colheita 2022

- 92 Pontos | JAMES SUCKLING

- Medalha de Ouro | VINHOS DE PORTUGAL 2024



Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

O **Vale D. Maria Vinhas do Sabor Reserva Branco 2024** combina perfeitamente com pratos que valorizam a sua frescura, estrutura e elegância. Peixes grelhados ou assados, mariscos frescos e pratos de sabores delicados, como risoto de limão. Também harmoniza bem com carnes brancas, e queijos de pasta mole. Além disso, é uma excelente escolha para acompanhar pratos tradicionais portugueses, como bacalhau à lagareiro.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 7°C e 10°C

. Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz

. Consumir até 5 a 10 anos após engarrafamento

Modelo garrafa Bordalesa
Capacidade 750 ml
Vedante Rolha
Caixa cartão 6x750 ml

**Ingredientes
& Informação
Nutricional:**



Aveleda
Cada vinha tem o seu sabor

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



www.quintavaledonamaria.com
[f/quintavaledonamaria](https://www.facebook.com/quintavaledonamaria)
[@quintavaledonamaria](https://www.instagram.com/quintavaledonamaria)

V03.2026